

Il libro Riscritta la storia dello Champagne

Il giusto tributo a due donne: Clicquot e Pommery

■ Sulle colline della bassa bresciana, dove nasce un Marzemino su suolo vulcanico, là dove la natura si è divertita a far emergere un altopiano, quello di Monte Netto, all'interno di una zona agricola piatta e uniforme, all'interno di una moderna cantina vocata alla produzione di vini rossi di alta qualità, si è compiuta la riscrittura del comune sapere sullo Champagne. **Marco Chiesa** per due anni ha indagato le vere origini dello Champagne. L'esito dei suoi studi è un libro piacevole e scorrevole, presentato nella Cantina dell'azienda **San Michele** di Capriano del Colle. Non è vero che l'inventore dello Champagne fu il monaco Don Pérignon che anzi odiava i vini frizzanti, li combatteva e riteneva le bollicine un grave difetto della fermentazione, che andava eliminato in tutti i modi. Difetto inaccettabile nei vini bianchi fermi e di alto rango, così come li aveva pensati e progettati (1670). Oggi possiamo parlare di Champagne grazie a due coraggiose donne (madame Clicquot e madame Louise Pommery) che grazie al loro spirito combattivo fecero di questo difetto (sanzionato dal monaco Don Pérignon) una risorsa, imprimendo così una svolta storica alla regione dello Champagne e alle bollicine, apprezzate dalle corti dei reali di Francia, dei nobili e delle famiglie aristocratiche, nonché estere come Inghilterra, Olanda, Belgio, Spagna e America. Con l'introduzione in cantina di enologi di scuola moderna, in Clicquot e Pommery (1700), si sviluppò la produzione del vino fermentato. Si studiò anche il modo di eliminare il fondo melmoso che la fermentazione produceva in bottiglia. Nacque così il remouage a testa in giù, cioè la pratica

di stappare ed espellere il feccioso, ricommando la parte di vino espulso con vino pulito. Si svilupparono tecniche per l'illimpidimento, l'utilizzo di bottiglie più resistenti alla pressione delle bollicine, l'introduzione del tappo di sughero e non più di legno, (madame Clicquot). Si osò predisporre lo Champagne senza la liqueur (vino, cognac, zucchero), eliminando quantità di zuccheri aggiunti, a fronte di un Brut Pommery Nature a 10 gr/l (Madame Luise Pommery). La liqueur tradizionale utilizzata per gli Champagne, espressa in percentuale, era composta in base al gusto degli amanti dello champagne: inglesi 6-10%, americani 10-15%, francesi e tedeschi 15-18%, russi 25-30%. Ma quanto zucchero c'era nella liqueur? Secondo un ricettario dell'epoca bisognava mescolare 150 chili di zucchero con 125 litri di vino e 10 litri di cognac, con il seguente dosaggio: inglesi 30-50 g/l, americani 50-75 g/l, francesi e tedeschi 75-90 g/l, russi 125-150 g/l. L'impulso alla produzione dello Champagne fece scattare l'intervento del re Filippo d'Orleans che costrinse Dom Pérignon a tornare su i suoi passi e a dedicarsi alla fermentazione e a realizzare vini più puliti in bottiglie più resistenti, con una presa di spuma più massiccia (1720). Il feccioso, seppur ridotto, rimaneva in bottiglia e nel bicchiere. Si sopperiva con il cambio continuo del bicchiere, mantenendo però lo Champagne strutturalmente dolce. Per un cambiamento radicale dei gusti dello Champagne, bisogna aspettare gli anni 60, grazie agli inglesi che chiedevano massicciamente vini secchi, gli americani semi secchi mentre i francesi ancora amanti dei vini dolci.

Nasce così la struttura delle categorie di Champagne: Brut, Sec, Demi-Sec, Dry. Tutte queste informazioni sono contenute nel libro di **Marco Chiesa** 'Champagne reloaded - Cronaca di un successo inaspettato', 160 pagine, 23 capitoli, di cui uno sul nuovo modo di degustare lo Champagne e un altro sugli abbinamenti col cibo, con ricette dello stellato italiano **Alessandro Bufolino**, chef dell'Hotel Principe e Savoia di Milano.

Durante la presentazione si sono degustati due Champagne Gamet distribuiti dalla Tenuta **San Michele** e il loro meraviglioso e pluripremiato Marzemino autoctono in purezza.

Il saggio di Marco Chiesa mette in luce tutta la storia dello Champagne durante le due guerre mondiali, con saccheggi e ruberie perpetrate dalle truppe tedesche e l'impegno della popolazione francese nel sottrarre lo Champagne agli invasori, con la costruzione di vere città sotterranee. Si mette a nudo la lotta delle famiglie della regione dello Champagne contro il tentativo da parte delle autorità del tempo (1910) di lasciare fuori la zona agricola di Aube, innescando così una vera insurrezione delle popolazioni del luogo, con incendi di vigne, botti di vino rovesciate, cantine delle famiglie avverse date alle fiamme e l'intervento di 40mila militari per sedare la rivolta. Solo nel 1914 si riconosce la regione dello Champagne come è oggi. Ultimo ma non ultimo, è il senso dell'appartenenza che ha poi caratterizzato aziende, vignaioli, famiglie e contadini durante l'invasione nazista in Francia, con la realizzazione del più grande consorzio vitivinicolo che la storia conosca: CIVC (Comitato interprofessionale del vino di Champagne) 12 aprile 1941.



Adua Villa, sommelier dell'Ais, Osvaldo Murri, Marco Chiesa, Mario Danesi, la copertina del libro e lo Champagne Gamet

